



Comunicato stampa

## VINO, LA VERSATILITÀ DELL'ASTI DOCG IN SCENA A VINITALY APPUNTAMENTO A VERONA DAL 14 AL 17 APRILE

(Asti, 4 aprile 2024). Dopo lo scalo fieristico a Düsseldorf in occasione di ProWein, il Consorzio Asti Docg è pronto ad atterrare a Verona per la 56<sup>a</sup> edizione di Vinitaly, in programma a Veronafiere dal 14 al 17 aprile. Denominazione spumantistica più antica d'Italia, l'Asti Docg si presenta al Salone internazionale dei vini e distillati nella sua veste più versatile con un programma ricco di proposte che spaziano dalla mixology ai pairing in cucina, sia classici che inediti, senza dimenticare le immancabili degustazioni.

Numerosi gli appuntamenti in programma nello stand consortile di 120 mq (Area H Food Court) a partire da **"Aperitivo vibrante: l'Asti Docg"** dove le bollicine aromatiche piemontesi si prestano all'arte della miscelazione nei cocktail ideati da "Piemonte nello shaker" e le ricette dolci e salate di Silvano Baldi della pasticceria Bisco di Costigliole d'Asti e delegato regionale della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC (lunedì 15 aprile, ore 12.15) e **"The perfect match: Zabaione e Moscato d'Asti"**, l'incontro perfetto tra lo Zabaione di Baldi e il Moscato d'Asti dei produttori di Ais Piemonte (15 aprile, ore 15.30). Si prosegue martedì 16 aprile con **"Asti Docg: passione cocktail"** (ore 16.30) mentre nella giornata conclusiva della manifestazione va in scena **"Oltre i tabù: Asti Docg e gelato"** con le proposte sottozero a base di Asti Spumante e Moscato d'Asti della gelateria Gò Gò.

Nello spazio riservato alle masterclass, **"Bollicine versatili: l'Asti e il Moscato d'Asti nel mondo mixology"** è il focus al cubo dedicato ai cocktail a cura del bartender brand ambassador del consorzio Giorgio Facchinetti in calendario domenica 14 aprile (ore 10.30, 14.30 e 16.30). Lunedì 15 aprile il wine blogger e divulgatore del vino Francesco Saverio Russo conduce la degustazione **"Il Canelli Docg: il segreto comincia in vigna"** (ore 11). A seguire, martedì 16 aprile, **"Compagni ideali: l'Asti Spumante metodo classico e l'ostrica"** (ore 11.30) sotto la regia del vice curatore della Guida Essenziale ai Vini d'Italia Riccardo Viscardi, e il tasting **"Lo Strevi doc e la Valle dei passiti"** (ore 15).

Confermata anche per il 2024, la collaborazione con **Vinibuoni d'Italia**, la guida ai vini da vitigni autoctoni italiani, che vede l'Asti Docg al centro di alcuni approfondimenti frizzanti (padiglione 10, stand H2). Nella giornata inaugurale (ore 16) è il turno di **"Aperò"** dove i cocktail della denominazione piemontese saranno proposti in abbinamento con il Grana Padano Dop e i salumi Levoni con replica martedì 16 aprile (ore 16). Inoltre, nei quattro giorni di fiera verrà proposto lo *sweet pairing* **"Dolce Piemonte"** dove l'Asti Docg e il Brachetto d'Aqui Docg sposano i biscotti della tradizione piemontese.

Per tutta la durata della manifestazione sarà infine possibile assaggiare al bancone istituzionale una selezione di oltre 60 etichette di Asti Spumante e Moscato d'Asti.

### Ufficio stampa Consorzio Asti Docg: ispropress

Simone Velasco (327.9131676 - [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it));

Benny Lonardi (393.4555590 - [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it));

Sara Faroni (328.6617921 - [ufficiostampa@ispropress.it](mailto:ufficiostampa@ispropress.it)).